

5

de noviembre

Cálculo de Nutrientes para Tablas Nutricionales

Modalidad virtual

19:00 a 21:30 h.
4 encuentros

		% Daily Value*
Total Fat 1g		1,5%
Saturated Fat 0g		1%
Trans Fat 0g		
Cholesterol 0mg		
Sodium 120mg		5%
Total Carbohydrate 11g		4%
Dietary Fiber 0g		
Total Sugars less than 1g		
Includes 0g Added Sugars		0%
Protein 2g		

Docente: M.Sc. Estefanía Soriano

INSCRIPCIONES PARA TODA BOLIVIA

Avalado por:





Cálculo de Nutrientes para Tablas Nutricionales

Objetivo

Capacitar a los profesionales y trabajadores de la industria alimentaria para que adquieran los conocimientos necesarios en la correcta elaboración de tablas nutricionales.

Específicos

- Comprender los diferentes nutrientes presentes en los alimentos y su importancia en la información nutricional.
- Aplicar los conocimientos adquiridos, a través de ejercicios y ejemplos prácticos, para elaborar correctamente tablas nutricionales y etiquetar adecuadamente los productos alimenticios.

Contenido

1. Introducción a la composición de los alimentos

- Alimentación
- Funciones de los nutrientes
- ¿Qué tipo de nutrientes se encuentran en los alimentos?
- Macronutrientes
- Carbohidratos

2. Macronutrientes y micronutrientes

- Lípidos
- Vitaminas
- Minerales
- Información obligatoria en la etiqueta
- Nombre del alimento
- Contenido neto
- Ingredientes

3. Información obligatoria en la etiqueta

- Aditivos
- Ejemplo de cálculo de aditivos según el CODEX ALIMENTARIUS
- Identificación de lote
- Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación
- Nombre o razón social y dirección
- Lugar y país de origen
- Marca

4. Información obligatoria en la etiqueta

- Requisitos adicionales obligatorios
- Número de registro sanitario
- Código o registro tributario

5. Tablas de composición de alimentos

- Tablas de composición de alimentos
- Ejemplo propuesto de cálculo de tablas nutricionales
- Ejemplos y ejercicios variados y participativos



Dirigido a:

Profesionales de la industria alimentaria, desde operarios y manipuladores hasta gerentes. También para estudiantes de carreras afines como Ingeniería de Alimentos, Industrial, Química o Nutrición, y para cualquier empresa del sector que busque innovar.

Duración

NOVIEMBRE

Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sa	Do
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30



Horario

Miércoles a
lunes
19:00 a 21:30 h.
10 hrs reloj.

Modalidad

- Virtual para toda Bolivia y LATAM

Alcance:

El curso ofrece las bases teóricas y prácticas requeridas para entender la composición de los alimentos y realizar tablas nutricionales adecuadamente según la regulación vigente. Los participantes adquirirán el conocimiento para detectar y calcular micronutrientes, macronutrientes y aditivos, además de emplear las condiciones obligatorias del etiquetado alimentario conforme al CODEX ALIMENTARIUS. A través de ejercicios prácticos y ejemplos, adquirirán las competencias requeridas para elaborar información nutricional precisa y profesional.

Inversión:

PRECIO NORMAL:	760 Bs.
----------------	---------

PREVENTA (HASTA EL 29 DE OCTUBRE):	710 Bs.
---	----------------

PRECIO CORPORATIVO (3 O MÁS PERSONAS):	660 Bs.
---	---------





Docente:

M.Sc. Estefanía Soriano Ballivián

Ingeniera en Industrias Alimentarias, con estudios complementarios en Ciencia y Tecnología de Alimentos y Maestría en Seguridad Alimentaria realizada en España. Además, tiene estudios de posgrado en Educación Superior y amplia experiencia laboral en el sector productivo y de consultoría de alimentos.

Con experiencia en implementación de sistemas de gestión de calidad e inocuidad alimentaria, desarrollo de productos, implementación de planes prerequisites (BPM y POES) y sistemas HACCP, diseño de planes APPCC para industrias de alimentos y bebidas.

En el área académica ha sido instructor en múltiples cursos y seminarios de capacitación dirigidos a profesionales y estudiantes del sector alimentario en temas como inocuidad, calidad, etiquetado nutricional, aditivos, normas ISO, tecnologías de conservación e innovación en la industria alimentaria.

¿Qué Incluye tu Inscripción?:



Clases virtuales en vivo por **GOOGLE MEET** junto al docente y tus compañeros, una oportunidad de networking.



Material digital de apoyo disponible de manera indefinida en la nube, desde donde podrás ver y/o descargar tus clases grabadas y documentos.

Factura.



Certificado con valor curricular con **13 horas académicas**, avalado por Wibel, marca oficial registrada de GRUPO BELCAS con matrícula de comercio e identificación tributaria: 375983023.

¿Cómo Inscribirte?

1

Ingresa a :

wibel.net



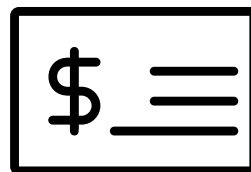
Inscripciones habilitadas 24/7



Visítanos a la Calle Jaurú
#2410 , Entre 2 y 3 Anillo,
Entre Av Paraguará y Av.
Guapay, Santa Cruz de la
Sierra, Bolivia.

HORARIO DE ATENCIÓN: De
08:30 a 12:30 y de 14:30 a
18:30 de lunes a viernes y los
sábados de 08:30 a 12:30.

2



Comparte tu comprobante
digital de pago donde indique el
monto, fecha y hora del pago
efectuado; a uno de los
siguientes contactos de
WhatsApp:



+591 78492505
+591 78164943
+591 78528175

Métodos de Pago:



Tigo Money: 76070714
Titular: BELCAS S.R.L.



NºCuenta: 2000182683
Cuenta Corriente
Nit: 375983023



Titular: BELCAS S.R.L.
Cuenta de Ahorro:
10000055213800
NIT: 375983023



Titular: de BELCAS S.R.L.
Nº Cuenta: 2000182683 / Cuenta Corriente
NIT: 375983023